la.va®
VAKUUMVERPACKUNG

Frische erleben.

Bedienungsanleitung
und **Sicherheitshinweise**
für die Vakuumiergeräte
V.100® V.200® V.300®

Inhaltsverzeichnis

1.	Vorwort	Seite 02
2.	Sicherheitshinweise	Seite 02
3.	Vakuumiergeräte Lava Allgemein	Seite 02
4.	Gebrauchsanweisung	Seite 03
4.1	Vakuumverpackung	Seite 03
4.2	Beutel-Vakuumierung	Seite 05
4.3	Beutelverschweißen ohne Vakuumieren	Seite 05
4.4	Behälter-Vakuumierung	Seite 06
4.5	New-Line Vakuum-Behälter	Seite 07
5.	Ersatzteile	Seite 08
6.	Wartung, Reinigung und Pflege	Seite 08
7.	Störungsbeseitigung	Seite 09
8.	Tipps & Tricks	Seite 09
9.	Neuheiten	Seite 11
10.	Lava Original-Zubehör	Seite 12
11.	Über den Hersteller	Seite 15

1. Vorwort

Diese Bedienungsanleitung enthält Informationen über die Lava-Vakuumiergeräte V.100 / V.200 / V.300 und dient vor allem der Sicherheit Ihrer Benutzer und der Umwelt.

ACHTUNG!
ES IST DIE PFLICHT EINES JEDEN BENUTZERS, VOR DER INBETRIEBNAHME DES GERÄTS SICH MIT DEM INHALT DER BETRIEBSANLEITUNG VERTRAUT ZU MACHEN.

2. Sicherheitshinweise

Lesen Sie die Warnhinweise und die komplette Bedienungsanleitung aufmerksam vor dem ersten Benutzen des Geräts. Damit mit dem Gerät sicher gearbeitet werden kann ist es notwendig, dass die folgenden grundlegenden Warnhinweise genau befolgt werden:

Warnhinweise:
- Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen anfassen.
- Gerät nicht barfuss betätigen.
- Bei mangelhaftem Betrieb, aufsteigendem Rauch aus dem Gerät oder bei abnormalem Geruch aus dem Gerät, oder auch sonstigen Schäden am Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Spritzwasser und Dampfstrahlen am Einsatzort sind verboten; Gerät nicht ins Wasser tauchen; Gerät nicht an wetterungeschützten Orten lagern.
- Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern oder „unfähigen“ Personen halten.
- Vor Wartungs- und Reparaturarbeiten am Gerät Netzstecker ziehen.
- Bei abgeschlossener Bedienung, Netzstecker ziehen.
- Netzstecker am Stecker und nicht am Kabel ziehen.
- Gerät darf nur für bestimmungsgemäße Anwendung eingesetzt werden
- Kabel häufig auf Schäden kontrollieren; falls beschädigt, vom Fachmann austauschen lassen.
- Bei Wartungs- und Reparaturarbeiten nur Original- Ersatzteile verwenden.
- Bei nicht übereinstimmendem Stecker in Bezug zur Steckdose, Stecker vom Fachmann austauschen lassen. Keine nicht normgerechten Übergangs-Stecker oder Kabelverlängerungen verwenden.
- Das Gerät muss jährlich von einem Elektrofachbetrieb überprüft werden (E-Check).
- Halten Sie Vakuumbeutel von Babys und Kindern fern, es droht Erstickungsgefahr.
- Vakuumbeutel und Vakuumrollen sind kein Spielzeug.

3. Vakuumiergeräte Lava Allgemein

Die Vakuumiergeräte **V.100 / V.200 und V.300** dienen ausschließlich zum Vakuumieren von Lebensmitteln in Haushalt und Kleingewerbe, ausschließlich dafür wurden die Geräte produziert.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung als die bezeichnete, gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Die **Garantie** erstreckt sich auf Material- und Fertigungsfehler und beträgt 24 Monate ab Verkaufsdatum. Die Garantieansprüche sind nicht übertragbar und können ausschließlich vom Erstkäufer des Produktes wahrgenommen werden. Siehe auch beigefügte Garantiekarte (diese unbedingt aufbewahren!)

Die Garantie ist in folgenden Fällen aufgehoben:
Nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes; Unsachgemäßes Bedienen oder Inbetriebnehmen, Eigenes Warten, Montieren und Reparieren des Gerätes; das Gerät mit nicht übereinstimmenden Netzspannungen betreiben; Nichtbeachtung der Hinweise in der Betriebsanleitung; Katastrophenfälle durch Fremdkörpereinwirkung und höhere Gewalt; Verschleiß.

Nicht bestimmungsgemäße Verwendung kann zu Schädigung von Bestandteilen des Geräts führen, welche die Verringerung oder die Beeinträchtigung der Sicherheit des Geräts zur Folge haben kann.

Der Hersteller lehnt Gewährleistung- und Haftansprüche bei Personen- und Sachschäden ab, falls diese auf nicht bestimmungsgemäße Verwendung oder Nichtbeachtung der Betriebsanleitung zurückzuführen sind.

4. Gebrauchsanweisung: Vakuumverpacken

4.1 Vakuumverpackung

Allgemeine Hinweise
Das Gerät wurde vor der Auslieferung auf Funktionstüchtigkeit und Unversehrtheit sorgfältig geprüft. Versichern sie sich trotzdem sofort nach der Auslieferung des Gerätes, dass keine Beschädigungen oder Defekte vorliegen. Falls Zweifel bestehen bitte mit Ihrem Händler Rücksprache halten.

Alle Bestandteile der Verpackung müssen außerhalb der Reichweite von Kindern versorgt werden. Die Entsorgung muss Umweltschutzgerecht erfolgen.

Achtung:
Vor Netzanschluss des Gerätes die Bedienungsanleitung, insbesondere alle Sicherheitshinweise (unter Punkt 2) sorgfältig durchlesen.

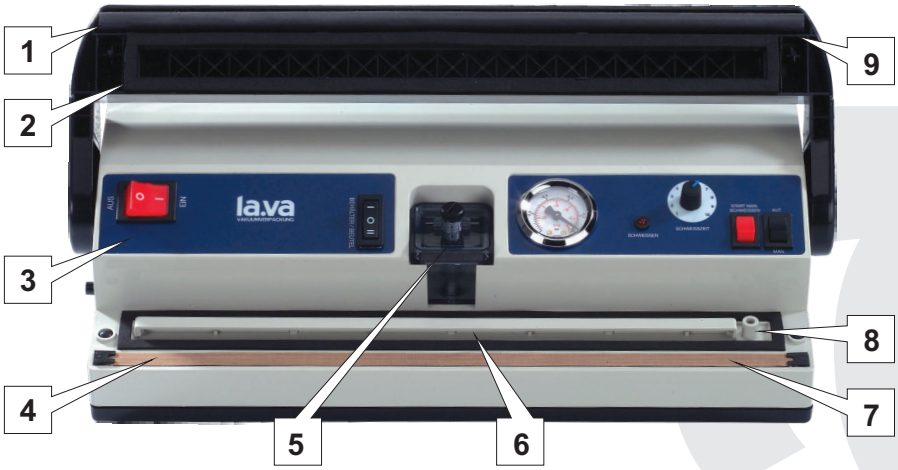
Allgemeine Gebrauchsanweisung:

1. Prüfen sie, dass die Netzspannung am Einsatzort 230 V beträgt.
2. Flüssigkeitsabscheider (siehe Nr.2 - untere Abb.) bitte oft kontrollieren und eventuelle Rückstande und Flüssigkeiten entfernen. **DAS ANSAUGEN VON FLÜSSIGKEITEN BEI FEUCHTEN PRODUKTEN MUSS VERMIEDEN WERDEN. ANGESAUGTE FLÜSSIGKEITEN BESCHÄDIGEN DIE PUMPE UND DIE LEITUNGEN.**
3. Schweißleiste nach der Versiegelung nicht berühren; die hohe Schweißtemperatur kann trotz Abkühlsystem bei Berührung zu Brandwunden führen.
4. **GERÄT AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN STELLEN.**
5. Rückstande auf dem Teflonband der Schweißleiste dürfen nicht mit scharfen Gegenständen beseitigt werden; vor der Reinigung muss die Schweißleiste abgekühlt sein.
6. Teflonband auf keinen Fall von der Schweißleiste abreißen.
7. Flüssige und feuchte Produkte dürfen nur in Lava Vakuum-Behältern und Gefäßen in Verbindung mit den Lava-Top Vakuumdeckeln vakuumverpackt werden.
8. Bei Problemen mit dem Gerät (Reparaturen oder Service) wenden sie sich bitte an unseren Kundenservice per E-Mail an: **service@la-va.com** oder Hotline: **(D: ++49) 07581 - 48959-0**

Arbeiten Sie bei Produkten mit erhöhtem Flüssigkeitsanteil mit dem Lava Flüssigkeits-Stopp©. Dieser sorgt für einwandfreie Schweißnähte! **Tipp!**

ABBILDUNG 1:

Hauptbestandteile Maschinen: V.100® / V.200® / V.300®

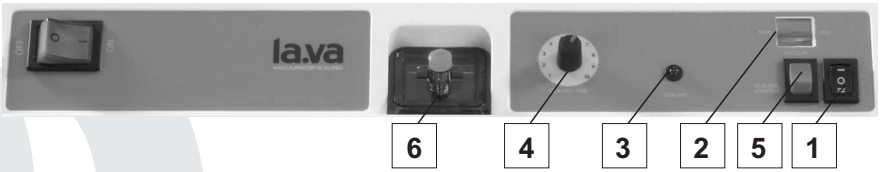


1 Hartgummidichtung im Deckel
2 Moosgummi-Dichtung Deckel oben
3 Ein- Ausschalter
4 Schweissleiste mit Teflonband
5 Herausnehmbarer Flüssigkeitsabscheider
6 Beutel-Anschlagleiste
7 Moosgummi-Dichtung unten
8 Anschluss für Absaugvorrichtung
9 Senkbarer Vakuumdeckel

ABBILDUNG 2:

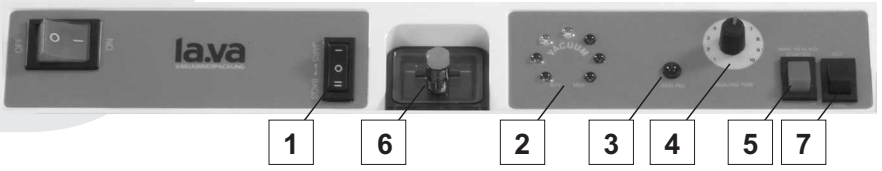
Steuerungen Lava-Vakuumiergeräte:

STEUERUNG V.100®



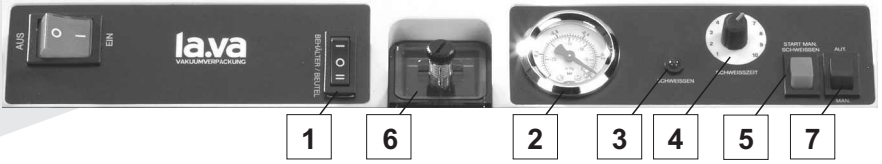
1 Wählschalter: 1=Behälter / 2=Beutel
2 Anzeige Vakuumvorgang
3 Kontrollleuchte für Schweißvorgang
4 Einstellknopf für Schweißzeit
5 Start manueller Schweißvorgang
6 Flüssigkeitsabscheider

STEUERUNG V.200®



1 Wahlschalter: 1=Behälter / 2=Beutel
2 LED-Anzeigen Vakuumvorgang
3 Kontrollleuchte für Schweißvorgang
4 Einstellknopf für Schweißzeit
5 Start manueller Schweißvorgang
6 Flüssigkeitsabscheider
7 Wählschalter: Automatik / Manuell

STEUERUNG V.300®



1 Wahlschalter: 1=Behälter / 2=Beutel
2 Vakuum-Druckanzeige
3 Kontrollleuchte für Schweißvorgang
4 Einstellknopf für Schweißzeit
5 Start manueller Schweißvorgang
6 Flüssigkeitsabscheider
7 Wählschalter: Automatik / Manuell

Was verändert sich bei der Premium-Linie gegenüber den Geräten der Classic-Linie?
Das „Andrücken" der Geräteklappe, während des gesamten Unterdruckaufbaus entfällt. Durch das neue **LCS-Verschluß-System** muss die Geräteklappe bei Beginn des Beutel- oder Rollen-Vakuumvorgangs nicht mehr gehalten werden sondern zieht sich von selbst nach unten.
Sehr wichtig dabei: Das Gerät am Ein-/Ausschalter (Nr. 3 - Abb. 1) erst Einschalten, wenn die Folie eingelegt wurde und die Geräteklappe nach dem Verschweißen aufgrund des neuen VerschlußSystems immer mit beiden Händen (links und rechts) anfassen und gleichzeitig nach oben heben.
Das Gerät verschweißt durch die serienmäßige **Doppelschweißnaht 2-fach**, zudem ist der Arbeitsvorgang dank der neuen **Lava Turbo-Pumpe (LTP)**, die 2-fach kugelgelagert ist, erheblich kürzer.

4.2 Beutel-Vakuumierung

1. Deckel des Gerätes (Nr.9 - Abb.1) mit beiden Händen anheben.
2. Gerät an eine 230 Volt-Steckdose anschließen: **ON/OFF** bzw. **EIN/AUS**- Knopf betätigen (Nr.3 - Abb.1) und auf **ON** bzw. **EIN** stellen, danach leuchtet dieser auf. (d.h. Gerät ist für den Arbeitsvorgang bereit).
3. Einstellknopf für die Schweißzeit (Nr.4 - Abb.2) bei Verwendung von Lava-Vakuumbeuteln auf Stufe **4-6** stellen. (Vakuumieren mit glatten Beuteln siehe Punkt 9 - Neuheiten)
4. Nach 4 Beuteln kann die Schweißzeit weiter zurückgestellt werden, das Schweißband ist jetzt aufgewärmt.
5. Den Kippschalter (Nr.1 - Abb.2) auf Stellung 2 = Beutel stellen.
6. Offene Seite des maximal zu 2/3 gefüllten Beutels in die Beutel-Anschlagleiste (Nr.6 - Abb.1) bis zum Anschlag, **mit der glatten Seite nach oben** gerade, ohne Wellen einlegen.
7. Bei den Modellen **V.200 und V.300** zusätzlich am Kippschalter (Nr.7 - Abb.2) wählen, ob manueller Vakuumvorgang mit manuellem Verschweißen oder automatischer Vakuumvorgang mit automatischem Schweißen gewünscht wird.
8. Deckel (Nr.9 - Abb.1) senken und oben am Deckel auf die beiden PUSH-Stellen drücken, bis das Gerät sich selbst festzieht --> **Bei einem Neugerät am Anfang stark auf der gesamten Breite drücken!**
9. Bei Wahl des **manuellen Schweißens (Serie bei V.100)** auf die Schweißtaste (Nr.5 - Abb.2) drücken, nachdem die Vakuumanzeige (Nr.2 - Abb. 2) auf Maximum gelaufen ist, bzw. das gewünschte Vakuum erreicht wurde (Beutel sollte fest am Produkt haften). **Bei V.200 und V.300 erst dann loslassen, wenn das Gerät abgeschaltet hat.** Während des Schweißvorgangs brennt bei allen Modellen die Kontrollleuchte für das Schweißen (Nr.3 - Abb.2).
10. Am Ende des Schweißvorgangs schaltet das Gerät ab, bei den Modellen **V.100 und V.200** nun auf den Knopf des Flüssigkeitsabscheiders (Nr.5 - Abb.1) drücken, dass sich der Deckel des Gerätes (Nr.9 - Abb.1) lösen lässt. Vakuumiergerät **V.300** hat serienmäßig eine automatische Belüftung und öffnet von selbst den Deckel.
11. Abschließend den Deckel (Nr.9 - Abb.1) anheben und versiegelten Vakuumbeutel herausnehmen.
12. **Netzstecker ziehen**
13. **Tipps zum Vakuumieren** mit der **Unterdrucksteuerung L+** (siehe unter Punkt 9 - Neuheiten).

4.3 Beutelverschweissen ohne Vakuumierung bzw. Endlosrollen einseitig verschweissen

1. Deckel des Gerätes (Nr.9 - Abb.1) mit beiden Händen anheben.
2. Gerät an eine 230 Volt-Steckdose anschließen: **ON/OFF** bzw. **EIN/AUS**-Knopf betätigen (Nr.3 - Abb.1) und auf **ON** bzw. **EIN** stellen, danach leuchtet dieser auf. (d.h. Gerät ist für den Arbeitsvorgang bereit).
3. Den Kippschalter (Nr.1 - Abb.2) auf 2 = Beutel stellen.
4. Einstellknopf für die Schweißzeit (Nr.4 - Abb.2) bei Verwendung von Lava-Vakuumbeuteln auf Stufe **4 - 6** stellen. Nach 4 Beuteln etwas zurückdrehen.
5. Offene Seite des Beutels bzw. Schlauchs **mit der glatten Seite nach oben** gerade, ohne Wellen auf die **Schweißleiste** (Nr.4 - Abb.1) legen.
   Nicht bis unter die Beutel-Anschlagsleiste!
6. Deckel (Nr.9 - Abb.1) senken und oben am Deckel auf die zwei **PUSH**-Stellen drücken, bis das Gerät sich selbst festgezogen hat. **--> Bei einem Neugerät am Anfang stark auf der gesamten Breite drücken!**
7. Anschließend entweder manuell oder automatisch (nur V.200 und V.300) schweißen. Beim manuellen Schweißen die Schweißtaste (Nr.5 Abb.2) drücken und wichtig: Bei V.100 nur für 2 Sekunden halten und dann loslassen, bei V.200 und V.300 so lang die Schweißtaste (Nr.5 Abb.2) gedrückt halten, bis das Gerät abgeschaltet hat. Während des Schweißvorgangs brennt bei allen Modellen die Kontrollleuchte für das Schweißen (Nr.3 Abb.2).
8. Am Ende des Schweißvorgangs schaltet das Gerät ab, bei den Modellen **V.100 und V.200** nun auf den Knopf des Flüssigkeitsabscheiders (Nr.5 - Abb.1) drücken, dass sich der Deckel des Gerätes (Nr.9 - Abb.1) lösen lässt. Vakuumiergerät **V.300** hat serienmäßig eine automatische Belüftung und öffnet leicht von selbst den Deckel.
9. Abschließend den Deckel (Nr.9 - Abb.1) anheben und versiegelten Vakuumbeutel herausnehmen.

Achtung - wichtige Hinweise:

Alle Lava-Vakuumiergeräte arbeiten nur einwandfrei mit Lava-Vakuumbeuteln und Rollen, die Sie bei Ihrem Händler und auch direkt bei Lava in vielen verschiedenen Größen erhalten.

Falls irrtümlicherweise Flüssigkeiten angesaugt worden sind, den Flüssigkeitsabscheider (Nr.5 - Abb.1) entnehmen (nach oben abziehen) entleeren und reinigen. Danach wieder mit den beiden Dichtungsringen fest in das Gerät einsetzen.

Arbeiten Sie bei Produkten mit erhöhtem Flüssigkeitsanteil mit dem Lava FlüssigkeitsStopp©. Dieser sorgt für einwandfreie Schweißnähte!

Tipp!

DAS ANSAUGEN VON FLÜSSIGKEITEN; INSBESONDERE VON FLEISCHSAFT; KANN DIE UNREPARABLE BESCHÄDIGUNG DER PUMPE ZUR FOLGE HABEN! ES BESTEHT KEIN ANSPRUCH AUF GARANTIE.

4.4 Behälter-Vakuumierung

1. Gerät an eine 230 Volt-Steckdose anschließen: **ON/OFF** bzw. **EIN/AUS**- Knopf betätigen (Nr.3 - Abb.1) und auf **ON** bzw. **EIN** stellen, danach leuchtet dieser auf. (d.h. Gerät ist für den Arbeitsvorgang bereit).
2. Den Kippschalter (Nr.1 - Abb.2) auf 1 = Behälter stellen.
3. Deckel des Gerätes (Nr.9 - Abb.1) anheben und den Schlauch der Absaugvorrichtung (bei Ihrem Händler erhältlich) auf den Anschluss (Nr.8 - Abb.1) stecken.

   Sie können die Lava-Top Deckel auf einen Lava-Vakuumbehälter aus Kunststoff oder Edelstahl bzw. jeden anderen stabilen, passenden Behälter im Haushaltsbereich setzen. Vorraussetzung ist nur, dass der Dichtungsrand des Deckels den Behälter abdichtet und der Behälter stabil genug ist.

   Wichtige Hinweise:
   Edelstahlbehälter sind **NICHT** für die Mikrowelle geeignet! Es dürfen nur erkaltete Lebensmittel in Behältern vakuumiert werden.

   Alle Kunststoff Vakuumbehälter nur so lange Vakuumieren, bis sich das kleine **„orangenfarbene Ventil“** oben am Deckel des Behälters nach unten gezogen hat. Ab diesem Zeitpunkt ist ein optimales Vakuum für die Behälter-Vakuumierung erreicht. (**Warnaufkleber** bei Kunststoff-Behältern auf einem neuen Behälter bitte beachten!)

4. Das andere Ende der Absaugvorrichtung nun auf das Ventil eines Lava-Top Vakuumdeckels setzen und zu Beginn stark gegen den Behälter anpressen. (Siehe Abb.4 unten)

5. Nachdem sich das kleine **„orangenfarbene Ventil“** oben am Deckel des Behälters nach unten gezogen hat ist ein **optimales Vakuum** erreicht. Nun sollte nicht mehr weiter vakuumiert werden und die Absaugvorrichtung kann abgenommen werden.

   Wichtige Hinweise:
   Bei den neuen **New-Line Vakuumbehältern** muss der Schlauch der Absaugvorrichtung am Gerät (Anschluss - Nr.8 - Abb.1) gezogen werden und **nicht am Deckel,** da sich sonst das Ventil mit löst.
6. Das Gerät ist nun für einen neuen Arbeitsvorgang bereit.
7. Um den Deckel wieder vom Gefäß abnehmen zu können das Ventil in der Mitte des Deckels leicht anheben bzw. auf das Ventil drücken (bei den New-Line Behältern) dass mit einem Zischen wieder Luft in den Behälter gelangt.
8. Netzstecker ziehen

ABBILDUNG 4

Wichtiger Hinweis:
Ihre Absaugvorrichtung für Vakuumbehälter erzeugt ein „Zischgeräusch“ denn diese ist für ein optimales Behältervakuum eingestellt. Sie können alle Lava-Behälter so lange vakuumieren, bis sich die orangenfarbene Druckkappe am Behälterdeckel nach unten gezogen hat.

4.5 New-Line Vakuum-Behälter

Sonder-hinweise!

- **zum Einfrieren**
- **zum Auftauen**
- **zum Transportieren**
- **zum Aufbewahren**

Damit Sie alle Vorteile besonders der **New-Line-Behälter** voll genießen können, haben wir für Sie alle Informationen, die für eine optimale Nutzung wichtig sind zusammengestellt. Bitte lesen Sie diese **vor** Einsatz der **New-Line-Behälter** aufmerksam durch.

Auch hier bitte beachten: Nur so lange Vakuumieren, bis sich das kleine „orangenfarbene Ventil“ oben am Deckel des Behälters nach unten gezogen hat. Ab diesem Zeitpunkt ist ein optimales Vakuum für die Behälter-Vakuumierung erreicht. (Warnaufkleber bei Kunststoff-Behältern auf einem neuen Behälter bitte beachten!)

Vor dem ersten Gebrauch das Ventil durch seitlichen Druck mit dem Finger aus der Deckelmulde herausnehmen, in drei Teile zerlegen (Ventilkopf, Membranelement und Silikonsockel), alle drei Teile kurz unter fließendem, warmem Wasser spülen, trocknen, zusammensetzen und dann wieder auf den Deckel anbringen (Ventile bitte untereinander nicht austauschen). Der **New-Line-Behälter** ist jetzt einsatzbereit.

Beim Aufsetzen des Deckels achten Sie bitte darauf, dass der Deckel exakt aufsitzt bevor Sie die Bügel der Containerverschlüsse verschließen. Bitte keine Kraft anwenden, bei Widerstand ist der Deckel nicht exakt in das Nut- und Federsystem eingerastet.

Die Bügel- Containerverschlüsse sind austauschbar. Der Bügelverschluss hat auf der Unterseite eine leichte Auskerbung. In leicht angewinkelter Stellung lässt sich der Bügel aus dem Führungsstift drücken und ebenso wieder aufsetzen.

Das Datumsrad ist problemlos zu wechseln, indem Sie mit einer flachen Messerspitze leicht unter das Datumsrad fahren und es anheben.

Achtung:

Beim Einsatz in der Mikrowelle bitte immer den Deckel abnehmen. Zum Abdecken sollte ein Teller oder eine Mikrowellenhaube verwendet werden. Zucker- und fettreiche sowie trockene Speisen dürfen nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, weil dabei höhere Temperaturen als 130°C auftreten können.

Bei Lagerung von Lebensmitteln wie z.B. Kaffee, Reis etc. empfiehlt es sich wiederholt nachzuvakuumieren.

Die Behälter bitte nicht über offenem Feuer oder auf Herdplatten einsetzen.

Vakuum hält nicht

Sollte sich wider Erwarten der gewünschte Vakuumzustand nicht erzielen lassen, prüfen Sie bitte die Dichtigkeit. Füllen Sie den Behälter zur Hälfte mit Wasser, dann den Behälter vakuumieren und danach drehen Sie ihn auf den Kopf. Aufsteigende Luftbläschen zeigen Ihnen. ob das Ventil oder der Dichtungsring beschädigt ist.

5. Ersatzteile

Falls Ersatzteile benötigt werden, muss der Gerätetyp zusammen mit der Seriennummer des Geräts dem Fachhändler mitgeteilt werden (siehe Typenschild an der Unterseite der Maschine). Bei eigenmächtigem Öffnen des Gerätes erlischt die Garantie.

6. Wartung, Reinigung und Pflege

Wartungs- und Reparaturarbeiten:

- Vor Wartungs- oder Reparaturarbeiten am Gerät immer Netzstecker ziehen!
- Wartungs- oder Reparaturarbeiten nur von bewilligten Fachkräften ausführen lassen.
- Verlangen Sie grundsätzlich nur den Einbau von Original Lava Ersatzteilen.

Reinigung und Pflege Vakuumiergerät:

- Vor Reinigungsarbeiten am Gerät immer Netzstecker ziehen!
- **Reinigungsarbeiten nur bei abgekühlter Schweißleiste durchführen, es besteht sonst erhöhte Verletzungsgefahr durch Verbrennungen!**
- Die Beutel-Anschlagleiste (Nr.6 - Abb.1) im Gerät bei darunter liegenden Verschmutzungen nur mit einem Pinsel reinigen, keinesfalls an der Leiste kräftig wackeln oder ziehen, es besteht Bruchgefahr!
- Die Moosgummi-Dichtungen und das Teflonband sollten immer sauber sein.
- Vor jeder Inbetriebnahme die Schweißleiste auf Sauberkeit überprüfen. Dazu darf nur ein mit Wasser befeuchtetes Tuch verwendet werden; keine spitzen oder scharfen Gegenstände zur Reinigung einsetzen, da diese zur Beschädigung der Schweißleiste führen können.

Reinigung und Pflege Zubehörteile:

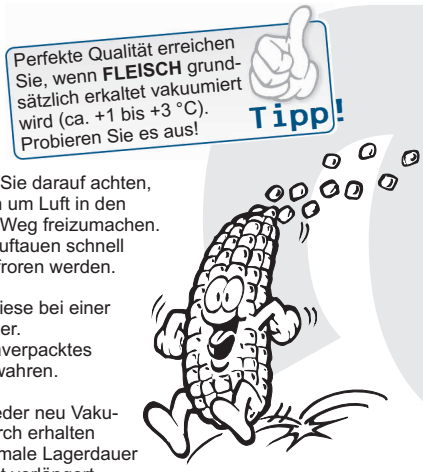
- Zubehörteile sollten generell in warmem Wasser und mit einem milden Spülmittel gereinigt werden. Vor dem Gebrauch gründlich trocknen.
- Alle Lava-Vakuumbehälter (ohne Deckel) können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

7. Störungsbeseitigung

Störung	Ursache	Beseitigung
ON/OFF bzw. EIN/AUS - Lampe leuchtet nicht auf	1. Stromzufuhr fehlt 2. Gerät beschädigt	1. Netzstecker anschließen 2. Kabel und Stecker kontrollieren; falls beschädigt vom Fachmann austauschen lassen 3. Wenden Sie sich an einen Lava-Kundendienst
Schlechtes Vakuum im Beutel	1. Moosgummi-Dichtungen verschmutzt 2. Gegenstände durchstoßen den Beutel 3. Beutelöffnung ist verschmutzt	1. Moosgummi-Dichtungen drehen 2. Andere Beutel verwenden oder durch Lachsbretter spitze Gegenstände abdecken 3. Neuen Beutel verwenden und Beutelöffnung sauber halten
Kein Vakuum in Behältern möglich	1. Deckel schlecht aufgesetzt 2. Dichtung oder Behälterrand verschmutzt 3. Ventil verschmutzt	1. Gründlich reinigen und beim Vakuumieren Lava-Top Deckel richtig anpressen 2. Das Ventil des Behälters ausbauen und reinigen.
Schlechte Saugleistung der Vakuumpumpe	1. Vakuumdruck-Einstellschraube lose (Zubehörteil) 2. Flüssigkeiten wurden angesaugt. 3. Deckel Flüssigkeitsabscheider lose.	1. Vakuumdruckeinstellschraube anziehen 2. Flüssigkeitsabscheider reinigen. 3. Deckel des Abscheiders richtig aufsetzen
Schweißnahtqualität lässt nach	1. Verschmutzung der Schweißleiste 2. Teflonband ist zerschlissen 3. Schweißbereich verunreinigt	1. Schweißleiste gründlich reinigen 2. Teflonband austauschen 3. Schweißbereich sauber halten

8. Tipps & Tricks

Vakuumieren in Beuteln:



1. Beim Erhitzen von Mahlzeiten im Wasserbad sollten Sie darauf achten, dass Sie eine Ecke des Vakuumbeutels abschneiden um Luft in den Beutel zu lassen und dem entstehenden Dampf den Weg freizumachen. Grundsätzlich müssen alle Lebensmittel nach dem Auftauen schnell konsumiert werden. Reste dürfen nicht wieder eingefroren werden.

2. Wenn Sie Lebensmittel verpackt haben, lagern Sie diese bei einer konstanten Temperatur im Kühlschrank oder Tiefkühler.
   Sie können dadurch beispielsweise frisches, vakuumverpacktes Rindfleisch **bis zu 6 Wochen** im Kühlschrank aufbewahren.

3. Wenn Sie bereits vakuumverpackte Lebensmittel wieder neu Vakuumieren, und die Qualität und den Geschmack dadurch erhalten möchten, achten Sie bitte darauf, dass sich die maximale Lagerdauer gemäß Verfalldatum auf der Originalverpackung nicht verlängert.

4. Jeder, der bereits Reh- Hirsch- oder Schweinerücken, sowie getrocknete Nudeln vakuumiert hat weiß, dass hierbei oft gefährlich spitze Kanten und Ecken den Vakuumbeutel durchstoßen können; Lava empfiehlt in diesen Fällen deshalb stets ein **Lachsbrett** (aus dem Lava-Lieferprogramm) zu verwenden, welches verhindert, dass allzu spitze Knochen oder Ecken den Vakuumbeutel durchstoßen.

5. Um Produkte, die druckempfindlich sind, vakuumieren zu können empfiehlt Lava die neuentwickelte **Druckregulierung L+.** Der maximale Unterdruck kann damit von -0,2 bar bis max. Unterdruck eingestellt werden. Das ideale Gerät hierfür ist das V.300 da es ein Manometer hat und der eingestellte Unterdruck abgelesen werden kann.
Das Vakuumieren von **Flüssigkeiten wie Soßen oder Suppen** ist nur möglich, wenn diese im Beutel in der Tiefkühltruhe vorher leicht angefroren werden.
Flüssige Ware wie Soßen oder Suppen können auch in **Gläsern mit "Twist-off-Deckeln"** vakuumiert werden. Fleisch mit Soße (flüssig) kann nur wie unter **Punkt 4.2** verpackt werden.

6. Alternativ können diese Produkte auch zuvor in einem Behälter eingefroren werden. Nachdem die Produkte gefroren sind können Sie diese wunderbar in Vakuumbeuteln Vakuumieren und einfrieren

7. Die Haltbarkeit von Früchten und bestimmten Gemüsesorten, wie etwa Bananen, Äpfeln oder Kartoffeln verlängert sich durch Vakuumverpackung nur dann, wenn diese vor dem Vakuumieren geschält werden.

8. Bestimmte Gemüsesorten wie z.B. Zuckerschoten, Spargel, grüne Bohnen, Blumenkohl, Broccoli und andere Kohl-sorten sondern Gase ab, wenn diese frisch vakuumiert und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Diese Lebensmittel sollten blanchiert und dann im Tiefkühler gelagert werden.

9. Kleidung kann auf Reisen, beim Jagen, Fischen, Campen und Wandern durch Entzug von Luft sehr platzsparend und vor Feuchtigkeit geschützt verpackt werden. Munition, Batterien, Waffen, Streichhölzer, Erste-Hilfe-Sets und andere, in diesen **Outdoorbereichen** oft lebenswichtige Artikel werden in wenigen Sekunden wasserdicht verpackt. Vakuumverpacktes Silberbesteck läuft nicht an, vakuumiertes Werkzeug rostet nicht, in einer vakuumierten Farbdose trocknet die Farbe nicht ein.

10. In der **Industrie** und im **Handel** werden Lava-Vakuumiergeräte zum **Verpacken von Metallbauteilen**, Elektronikartikeln und anderen metallischen und nicht-metallischen Werkstoffen verwendet.
Diese Artikel werden vor Feuchtigkeit, Beschädigungen der Oberfläche, Staub und Verschmutzung in einer nahezu luftleeren Umgebung dauerhaft geschützt.

11. Schlagen Sie **generell vor dem Einfüllen** der Ware den oberen Rand des Beutels ca. 4 cm um, damit dieser Bereich auf der Ware nicht in Berührung kommt, nach dem Einfüllen wieder zurückschlagen; damit wird sichergestellt, dass die Schweißnaht dicht ist.

Zuletzt verrät Ihnen unser "Vaci" noch einen Trick aus dem Schwabenland:

Verwenden Sie beim Vakuumverpacken im eigenen Haushalt stets einen normalen glatten Haushalts-Folienbeutel und geben Sie diesen Zusammen mit der Ware in den Vakuumbeutel.

Die nachfolgenden Vorteile sprechen für sich:

- Die Vakuumbeutel können ohne Ausspülen für alle Arten von Lebensmitteln immer wieder neu verwendet werden.
- Sie verschmutzen den oberen Rand des Vakuumbeutels nicht beim Hineingeben der Lebensmittel, ein Schmierfilm würde die Qualität der Schweißnaht beeinträchtigen.
- Sie schützen Ihre Lebensmittel zusätzlich durch eine weitere Folienschicht

Vakuumieren in Behältern:

1. Das Vakuumieren von Lebensmitteln die besonders häufig benötigt werden, wie etwa Mehl, Zucker, Getreideprodukte, Teigwaren, Gebäck oder Kräcker sowie Tierfutter eignen sich besonders gut zum Vakuumieren in Behältern.

2. Salate, Kräuter aus dem heimischen Garten und auch Gemüse bleiben in den Lava Vakuumbehältern frisch und knackig. Qualität, Frische, Nährstoffe, Aussehen und Geschmack bleiben erhalten.

Fortsetzung nächste Seite...

Vakuumieren in Behältern:

3. Kochen Sie bequem Mahlzeiten in größeren Mengen vor und halten Sie diese über Tage in den Lava Vakuumbehältern im Kühlschrank frisch.

4. Nie wieder einkochen! Im Lava-Vakuumbehälter können **Einmach- oder Twist-Gläser** einfach und schnell unter Vakuum verschlossen werden. Deckel des Einmach- oder Twist-Off-Glases so weit Zudrehen, bis ein leichter Widerstand kommt. Das Glas in einen Lava Vakuumbehälter stellen und diesen Vakuumieren. Nach dem Öffnen des Vakuumbehälters haben Sie im Glas ein Unterdruck erzeugt und dieses unter Vakuum verschlossen.

5. In nur wenigen Minuten können Sie mit den Lava Vakuumbehältern Fleisch, Fisch und Geflügel marinieren. Durch den Unterdruck zieht die Marinade innerhalb weniger Minuten so stark ein, wie unter normalen Bedingungen in 6-10 Stunden. Ein Sauerbraten oder auch größere Mengen an **Grillfleisch** können auf diese Art innerhalb kurzer Zeit spielend gemacht werden.

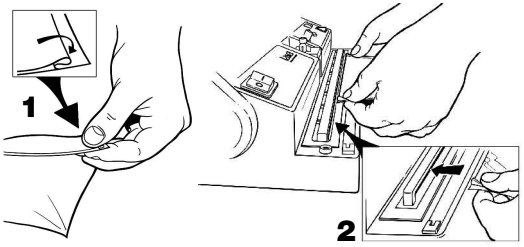
6. Saucen, Suppen und auch Säfte können wunderbar in Behältern vakuumiert werden. Achten Sie allerdings beim Vakuumieren von Flüssigkeiten darauf, dass diese abgekühlt sind, heiße Flüssigkeiten schäumen auf und können dabei über den Rand des Behälters hinaustreten.

7. Die große Auswahl an Lava-Top Vakuumdeckeln ermöglichen Ihnen fast jeden beliebigen **Behälter, Topf** oder auch **Pfanne** aus der Küche zu verwenden, Voraussetzung ist dafür lediglich, dass diese stabil und nicht druckempfindlich sind.

8. Alle Behälter und Lava-Top Vakuumdeckel sind extrem robust und für die Tiefkühlung, Lagerung im Kühlschrank und die Spülmaschine, die Kunststoff-Behälter zusätzlich für die Mikrowelle geeignet.

9. Neuheiten

I. Die Verwendung von glatten Siegelrandbeuteln (Vakuumbeutel) bei Lava:



Der Lava G-Vac Siegelrand-Vakuumbeutel (120 mµ stark) wird oben an der Beutelöffnung "überlappt übereinander geschoben" (siehe Bild ❶) und in diesem Zustand dann unter die spezielle Lava-Beutelanschlagsleiste gelegt (siehe Bild ❷).
Das Lava Profi-Vakuumiergerät vakuumiert dank dieser speziellen Beutel-Falt-Technik und der in einem Lava Vakuumiergerät verbauten Anschlag-Leiste einfach und schnell Lava G-Vac Siegelrand-Vakuumbeutel.

Es ist nicht nötig Hilfsmittel wie Fliese oder Teile von strukturierten Vakuumbeuteln einzulegen, wir erklären Ihnen die Handhabung bei Lava **in 5 Schritten:**

1. Halten Sie den Siegelrandbeutel mit Daumen und Zeigefinger ganz oben, links und rechts an der Beutelöffnung. (Der Siegelrandbeutel sollte möglichst über 120 my haben.)

2. Schieben Sie nun beide Daumen gleichzeitig nach links, die Position der Zeigefinger verändert sich dabei allerdings nicht.

3. Sie schieben nun die Folie über die seitliche linke und rechte Naht.

4. Der Beutel wird nun unter die Anschlagsleiste gelegt, diese Leiste ist hauptsächlich dafür verantwortlich, dass sich der Vakuumbeutel nicht mehr „zurückdrehen" kann und die Luft links und rechts durch die Überlappungen abgesaugt werden kann.

5. Lava Vakuumiergeräte haben außerdem eine stufenlose Regulierung der Schweißzeit, durch den Einsatz hochwertigster Materialien bei Schweißdraht und Steuerung können Lava Geräte spielend mehrere Lagen Folien auf einmal verschweißen.

II. Unterdrucksteuerung L+

Vakuumstärke individuell regelbar bei allen Geräten, von -0,2 bar bis max. Unterdruck - Perfekt für alles druckempfindliche wie Brötchen, Obst oder Gemüse e.t.c....

Für die Geräte V.100 bis V.300 ist die **Unterdrucksteuerung L+** lieferbar. Die gewünschte Vakuumstärke kann damit von -0,2 bis zum maximalen Unterdruck eingestellt werden. Der Druckregler wird auf den Flüssigkeitsabscheider gesetzt und kann auch bei allen bisher gekauften Geräten nachgerüstet werden. Die Bedienung ist sehr einfach: Schraube der Unterdrucksteuerung auf die Stellung bringen bei der das Gerät den gewünschten Unterdruck macht; sobald diese Einstellung beibehalten wird erreicht das Gerät zukünftig immer den gewählten Unterdruck. Es empfiehlt sich hier generell mit der manuellen Verschweißung zu arbeiten. Die Druckregulierung nur dann verwenden, wenn auch etwas druckempfindliches verpackt wird.

10. Lava Original-Zubehör

1a

1b

1c

2

3

4

Original!

1 Lava Vakuumfolien
Teilweise bis zu 4-lagiger Spezial-Kunststoff. Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir Ihnen stets die Original Lava-Vakuumfolien zu verwenden, die Vorteile sprechen für sich:
Die Folien sind 100 % luftundurchlässig, für Tiefkühltruhe und Kühlschrank geeignet, lebensmittelecht, geschmacks- und geruchsneutral, mikrowellen- und kochbeuteltauglich!

Lieferbar in vielen verschiedenen Größen und in den folgenden Ausführungen:

1a Folienrolle "E-Vac", mit Riffelung,
in versch. Größen erhältlich:
ab Bestell-Nr. VL0010

1b Lava-Vakuumbeutel R-Vac, mit Riffelung,
in verschiedenen Größen erhältlich,
ab Bestell-Nr. VL0020

1c Lava-Vakuumbeutel "G-Vac", glatt, Siegelrand-Vakuumbeutel,
in verschiedenen Größen erhältlich,
ab Bestell-Nr. VL0035

2 Lava-Top Vakuumdeckel
Bruchfester Kunststoff, mit breiter Dichtung und Spezialventil. Flexibilität wird hier groß geschrieben, Lava-Top Vakuumdeckel passen auf nahezu jeden Behälter im Haushalt mit glattem Rand. Ob geöffnete Konservendosen, Einmachgläser, Töpfe, Pfannen, Tassen oder sonstige runde Behälter. Sie haben die Qual der Wahl und können alles wieder luftdicht verschließen und frischhalten. Lieferbar in vielen verschiedenen Größen, **ab Bestell-Nr. VL0080**

3 Lava Flaschenverschluss
Kunststoff/Silikon. Ob hochwertiges Pflanzen- oder Nussöl, edle Weine, Fruchtsäfte oder Balsamikoessig, der Lava Flaschenverschluss sorgt dafür, dass Qualität und Frische bewahrt wird. Lieferbar im 2er-Pack,
Bestell-Nr. VL0090

4 Lava Absaugvorrichtung
Die Vorrichtung aus Kunststoff wird mit dem Schlauchanschluss am Vakuumiergerät angeschlossen, das andere Ende passt exakt auf alle Lava-Top Vakuumdeckel. Lieferbar in verschiedenen Größen, **ab Bestell-Nr. VL0093**

Original!

5 Lachsbretter
Karton mit spezieller Beschichtung. Ideal zum einfrieren von Reh- Hirsch- oder Schweinerücken sowie halbe Hähnchen, damit sind die Vakuumbeutel vor spitzen Knochensplittern geschützt. Erhältlich in verschiedenen Größen,
ab Bestell-Nr. VL0095

6 Lava Vakuumbehälter
Gefertigt aus Kunststoff oder Edelstahl rostfrei. Mit den Original Lava-Vakuumbehältern vakuumieren Sie problemlos auch druckempfindliche und flüssige Lebensmittel. Vor allem haben Sie den Vorteil, dass Sie die Behälter immer wieder verwenden können. Als eines der vielen Anwendungsgebiete sind die Behälter ideal geeignet um Fleisch oder Fisch einzulegen. Die Marinade zieht innerhalb von wenigen Minuten so stark ein wie sonst unter normalen Bedingungen in 6-10 Stunden. Die Behälter und Deckel sind spülmaschinenfest und für die Tiefkühlung und Lagerung im Kühlschrank geeignet. Lava-Kunststoffbehälter sind ohne Deckel auch für die Mikrowelle einsetzbar.

6a New-Line Vakuumbehälter
Dekorativ und zugleich praktisch, mit neuentwickeltem Schnellverschluss. Einsatzbereich von -30°C bis +130°C. Mit Drehrad für einache Datumseinstellung am Deckel. Versch. Größen in runder oder rechteckiger Aufführung, mit Deckel erhältlich, **ab Bestell-Nr. VL0063**

6b New-line Große Kuchenglocke
mit stabiler Platte und Unterboden, 270 x 170 mm,
Bestell-Nr. VL0069

6c ES-Line Vakuumbehälter
Hochwertiges Edelstahl, stilvoll verarbeitet. Mit robustem Lava-Top Vakuumdeckel und Sicherheitsventil. Verschiedene Größen in runder Ausführung, mit Lava-Top Deckel erhältlich:
ab Bestell-Nr. VL0075

Original!

7 Lava SB - Spezial-Gastronormbehälter mit GD-Deckel

eignen sich ideal zum Frischhalten von rohen Speisen wie Salate, Wurst, Fleisch, Fisch oder auch von fertigen Gerichten. Durch das beutellose Vakuumieren im Gastronorm-Behälter arbeiten Sie wirtschaftlich und die Speisen sind ohne Druckstellen sicher und hygienisch für eine lange Zeit verpackt. Außerdem fallen weniger Abfälle und Anschnittverluste an. Ausführung mit einer sehr hohen Materialstärke und Verstärkungsrippen, welche die notwendige Stabilität geben.
Lieferbar in verschiedenen Abmessungen
ab Bestell-Nr. VL0040

8 Lava GD - Deckel

aus Spezialkunststoff für GN-Behälter, der extremen Belastungen durch Unterdruck und Temperaturschwankungen standhält. Ausführung inklusive Dichtung und Spezial-Ventil, Anschluss an große Lava-Absaugvorrichtung möglich. Problemlos einsetzbar bei allen Standard 1/6 GN-Behältern; andere Größen (1/3, 1/2 und 1/1) nur bedingt, je nach verwendeter Materialstärke beim Behälter.
--> Hier empfehlen wir unsere verstärkten Spezial-Gastronormbehälter SG-Top, komplett mit GD-Deckel. Lieferbar in verschiedenen Abmessungen
ab Bestell-Nr. VL0047

9 Einlegeböden

Einlegeböden mit Distanzbolzen, für GN-Behälter - verhindern zuverlässig, dass die Speisen im eigenen Saft liegen
Lieferbar für alle gängigen GN-Behälter: (1/3, 1/2, 1/1)
ab Bestell-Nr. VL0051

10 Lava FlüssigkeitsStopp©

Tipp!

Schluß mit undichten Schweißnähten, Luftziehern oder hohen Mengen an Flüssigkeiten im Gerät.
Der Lava FlüssigkeitsStopp ist da! Ideal auch als Knochenschutz einsetzbar. Lieferbar als Rolle in der Breite 30 cm x 10 m (bspw. ausreichend für bis zu 500 Beutel der Größe 20 x 30 cm).
Bestell-Nr. VL0002

11 Unterdrucksteuerung L+

Damit ist die Vakuumstärke individuell regelbar, von -0,2 bar bis max. Unterdruck - perfekt für alles druckempfindliche wie Brötchen oder Gemüse e.t.c....
Der Druckregler passt sich perfekt dem Design des Gerätes an und kann auch bei allen bisher gekauften Geräten, der Modelle V.100 - V.300 nachgerüstet werden.
Bestell-Nr. VL0098

11. Über den Hersteller

Alle Lava-Produkte stammen aus der eigenen Entwicklung und werden unter strengen Richtlinien hergestellt. Jedes Vakuumiergerät durchläuft eine 100%-ige Prüfung und Funktionskontrolle bevor es das Unternehmen verlässt - Qualität aus Deutschland!

Lava möchte sich bei Ihnen für den Kauf eines Lava-Vakumiergerätes bedanken und wünscht viel Freude mit dem Gerät.

Technische Änderungen an den beschriebenen Geräten, jederzeit vorbehalten.

Lava-Vakuumiergeräte, ideal für den täglichen Einsatz

LEBENSMITTEL-BEREICH

HAUSHALTS- UND OUTDOOR-BEREICH

INDUSTRIE-BEREICH

la.va® VAKUUMVERPACKUNG

MANFRED LANDIG
LAVA Vakuumverpackung
Valentinstraße 35-1

Tel: +49 - 07581 - 48 959-0
Fax: +49 - 07581 - 48 959-29
Internet: www.la-va.com

D-88348 Bad Saulgau | Deutschland

Garantiekarte
Warranty card

Lava Vakuum-verpackung

Modell / Type: _____

Diese Karte stets bei Garantiereparaturen mit einsenden.
Always send in this card in case of checking/repairing

Kaufdatum und Händleranschrift:
Date of Purchase and address of your dealer:

Garantie
2 Jahre* / 2 years**

*für Privatkunden, Geschäftskunden siehe Rückseite
**for private customers, business clients see on the back.

Kundendienst
after-sale-service

la.va®
VAKUUMVERPACKUNG
MANFRED LANDIG · Valentinstraße 35-1
D-88348 Bad Saulgau / Lampertsweiler
Tel. 0 75 81 / 48959-0 Fax 0 75 81 / 48959-29
www.la-va.com

Garantieschein / Warranty card

1. Die Garantie beginnt mit der Übergabe des Gerätes. Der Zeitpunkt der Übergabe ist durch die Vorlage des Kaufbeleges wie Kassenzettel, Rechnung, Lieferschein gemeinsam mit dem ausgefüllten Garantieschein nachzuweisen. Bewahren Sie daher diese Unterlagen sorgfältig auf. Die Gewährleistungszeit beträgt 2 Jahre für Privatkunden und 1 Jahr für Gewerbliche Kunden, Kaufleute und Vollkaufleute jeweils ab Lieferdatum.
2. Innerhalb der Garantiezeit beseitigen, wir ohne Berechnung alle Mängel, die nachweislich auf Fabrikations- und Materialfehler zurück zu führen sind.
3. Im Garantiefall wenden Sie sich direkt an Ihren Lieferanten/Vertragspartner und wickeln direkt mit ihm den Vorgang ab. Rücksendungen, die ohne vorherige Rücksprache und Vorankündigung direkt zum Hersteller erfolgen werden nicht angenommen.
4. Schäden, die durch übergemäße Beanspruchung, unsachgemäße Behandlung und Wartung, sowie durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung entstehen, werden von der Garantie nicht umfaßt. Das Gleiche gilt für Schäden, die infolge normaler Abnützung auftreten.
5. Durch die Erbringung von Garantieleistungen tritt keine Verlängerung der Garantiezeit ein.
6. Die im Rahmen von Garantie-Reparaturen ausgetauschten Teile gehen in unseren Besitz über.
7. Eingriffe in das Gerät, durch nicht von uns bevollmächtigte Personen lassen jeden Garantieanspruch erlöschen.
8. Durch die von uns übernommene Garantieverpflichtung wird kein Recht des Endkäufers auf Umtausch der Ware, Minderung und Ersatzlieferung begründet. Dem Käufer steht jedoch ein Recht auf Umtausch oder Minderung zu, sofern es dem Garantiegeber oder den von ihm Ermächtigten nicht gelingt, evtl. auftretende Mängel innerhalb angemessener Frist zu beseitigen.
   Ausgeschlossen sind sämtliche Ansprüche auf Ersatz unmittelbarer und mittelbarer Schäden. Dies gilt nicht für Schadensersatzansprüche aus dem Produkthaftungsgesetz. Dies gilt auch nicht bei Schadensersatzansprüchen aus unerlaubter Handlung wegen Pflichtverletzung, sofern diese auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit unsererseits, unserer Erfüllungsgehilfen oder gesetzlicher Vertreter beruht oder soweit eine Verletzung von Leben, Körper und Gesundheit eintrat. Kein Ausschluß der Schadensersatzhaftung besteht auch insofern, als die Schadensursache gerade durch die Garantie hätte verhindert werden sollen.
9. Bei unberechtigter Inanspruchnahme unseres Kundendienstes gehen die entstandenen Kosten zu Lasten des Kunden.

Lava VAKUUMVERPACKUNG Mai2012

Umweltschutz

Lava trägt aktiv zum Umweltschutz bei! Alle Produkte wurden aus umweltschonenden Komponenten und Bauteilen entwickelt die recyclebar und wieder verwendbar sind.

Privatkunden:

Information zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten

Das rechts aufgeführte Symbol (durchgestrichene Mülltonne) auf den Produkten oder auch Begleit-Dokumenten bedeutet, dass elektrische und elektronische Produkte am Ende der Lebensdauer getrennt vom Hausmüll entsorgt werden müssen. Sie dürfen diese Produkte dann bei Ihrer kommunalen Sammelstelle bzw. auf Wertstoffhöfen kostenlos abgeben. Fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach dem nächsten Sammel- oder Wertstoffhof wo die Produkte dann für die Rohstoffrückgewinnung und für das Recycling vorbereitet bzw. weiterverarbeitet werden. Die ordnungsgemäße Entsorgung elektrischer und elektronischer Produkte dient dem Umweltschutz und verhindert zudem mögliche schädliche Auswirkungen auf den Menschen, die sich aus einer unsachgemäßen Handhabung des Produktes am Ende der Lebensdauer ergeben können.

Geschäftskunden in der europäischen Union:

Information zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten

Bitte nehmen Sie wenn Sie elektrische oder elektronische Produkte entsorgen möchten Kontakt mit dem Händler oder Lieferanten auf. Sie erhalten dort weitere Informationen zur fachgerechten Entsorgung.
Das Symbol ist nur innerhalb der EU gültig. Außerhalb der europäischen Union gelten andere Richtlinien. Wenden Sie sich für weitere Informationen an Ihren Händler oder Lieferanten.

Umweltschonend gedruckt auf Recyclingpapier

Mai 2012

Lava ist registriert
unter der EAR-Nummer:
WEE-Reg.-Nr. DE 86929896

MANFRED LANDIG · Lava Vakuumverpackung · Valentinstr. 35-1 · D-88348 Bad Saulgau / Lampertsweiler · iNet: www.la-va.com

la.va®
VAKUUMVERPACKUNG

Neuheit!

Flüssigkeits-Stopp©

Schluß mit undichten Schweißnähten, Luftziehern oder hohe Mengen an Flüssigkeiten im Gerät. Vor allem bei Vakuumiergeräten mit 1-fach Schweißnaht kann es vereinzelt vorkommen, dass durch einen erhöhten Flüssigkeitsanteil an der Ware die Schweißnaht nicht sauber wird und es deshalb zu ungewünschten Luftziehern kommt.

Der Lava FlüssigkeitsStopp© wird wie folgt angewendet:

1) Von der **30 cm breiten Rolle** jeweils einen Streifen mit 2 cm herunterschneiden
2) **Diesen Streifen oben direkt unterhalb des Schweißbereichs einlegen** (siehe linkes Bild oben)
3) **Wichtig dabei ist, dass die gesamte Beutelbreite abgedeckt wird**
4) **Die Flüssigkeit* sammelt sich nun beim Vakuumieren im Streifen** (siehe rechtes Bild oben)
5) **Die Schweißnaht wird sauber und der Beutel bleibt dicht verschlossen**
6) **Ausreichend bspw. für bis zu 500 Beutel der Breite 30 cm**

*Trotz Lava FlüssigkeitsStopp© können im Beutel keine übermäßig hohen Mengen an Flüssigkeit oder auch nur Flüssigkeiten vakuumiert werden. Bei der Vakuumierung von Flüssigkeiten empfiehlt Lava einen Behälter einzusetzen oder die Flüssigkeiten zu gefrieren.

1 Rolle
30 cm x 10 m
jetzt nur 18.95
inkl. 19% MwSt.
Art.Nr. VL0002

Bestellmöglichkeiten:

Tel. (0049) 07581-48959-0 · Fax 48959-29
verkauf@la-va.com . www.la-va.com

Flüssigkeits-Stopp©

Neuheit!

Technische Eigenschaften des Lava FlüssigkeitsStopp©:

Der Lava FlüssigkeitsStopp© besteht aus einer Spezial-Saugvlies (Zellstoffeinlage), welche durch Kaschieren & Stanzen zwischen zwei PE-Folienschichten eingebettet ist. Dadurch entsteht keine Anhaftung am Vakuumiergut.
Die gestanzte Seite dient der schnellen und effektiven Aufnahme von Restflüssigkeiten welche sich in der Innen-Einlage sammelt.
Die Saugfähigkeit beträgt bis ca. 800ml/m² +/- 15%

Natürlich ist der Lava FlüssigkeitsStopp© uneingeschränkt für Lebensmittel geeignet (getestet gemäß Richtlinie EN 1186-15 und Richtlinie 97/48 IEG lebensmittelrechtlich bearbeitet (SQTS).

Der Hersteller hat das Produkt patentrechlich geschützt und führt zudem den Nachweis der Unbedenklichkeitserklärung gemäß Methode §35 LMBG sowie DIN-EN Normen der IFU GmbH.

Alle Artikel ohne Deko. Technische Änderungen vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise nur mit ausdrücklicher Genehmigung. Alle Angaben erfolgen vorbehaltlich Satz- und Druckfehler. Unsere aktuell gültigen AGB's, zu denen wir ausschließlich liefern entnehmen Sie bitte dem Internet unter www.la-va.com. © Copyright by Lava 05/2012

...die ganze Welt
der Vakuumverpackung

Immer
schön frisch
bleiben.

la.va®
VAKUUMVERPACKUNG